

## Semaine 01 : du 02 au 06 janvier 2023

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Betteraves / maïs 	Friand au fromage		Potage aux légumes anciens / emmental râpé 
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Hamburger	Coquillettes 	Filet de cabillaud	Knack	Boeuf provençale 
	Pommes rôsti	 Sauce fromagère	Purée de potimarron	Pommes de terre / chou	Carottes  Haricots verts 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Crème dessert / biscuit			Yaourt brassé aux fruits	
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain au maïs, confiture, lait  chocolaté	Baguette, beurre, fruit	Pain avoine, compote et lait 	Pain, fromage frais, fruit	Brioche, barre chocolat, lait  chocolaté

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 02 : du 09 au 13 janvier 2023

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Velouté de légumes 	Carottes râpées  / oufs vinaigrette	Quenelle de poisson / toasts / dés d'emmental 	Betteraves  / dés de chèvre	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Chili sin carné 	Sauté de veau	Émincé de volaille	Colin pané	Tartiflette 
	Riz 	Purée de butternut	Petits pois  / carottes	Duo de carottes	Salade verte
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé				Fromage blanc 
 <b>DESSERT</b>		Entremet vanille / brisures de cookies	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain, beurre, fruit	Pain maïs, confiture  / lait  chocolaté	Pain avoine, compote, lait 	Pain complet, fromage frais, fruit	Baguette viennoise, chocolat, lait  / chocolaté

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 03 : du 16 au 20 janvier 2023

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		 Salade de pâtes  surimi sauce cocktail	Carottes râpées  dés de brebis	 Taboulé (semoule  )	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Dahl de lentilles corail 	Cordon bleu	Jambon grill sauce tomate	Filet de hoki sauce bretonne 	Lasagnes à la bolognaise 
	Riz 	Haricots verts  champignons	Pâtes 	Pommes de terre émincé de poireaux	Salade verte
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Nectaire			Fromage blanc 	
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Entremet pistache Oréo	Pomme 		Crème dessert chocolat / vanille
 <b>GOÛTER</b>	Pain, beurre, jus de fruit	Baguette, miel, lait  chocolaté	Brioche, barre chocolat, lait 	Pain avoine, fromage frais, fruit	Pain céréales, confiture  , lait chocolaté 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 04 : du 23 au 27 janvier 2023

	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Betteraves  vinaigrette	Velouté de champignons			Céleri mayonnaise
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Omelette  fromage	 Émincé de boeuf aigre douce 	Galette de la Ferme de Kerouic / Saucisse 	 Émincé de volaille à l'ancienne 	Colin meunière
	Jardinière de légumes	Riz  cantonais	Salade / piperade	Semoule  julienne de légumes	Pommes de terre carottes vichy 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt 		Comté	Saint Albray	
 <b>DESSERT</b>		Beignet chinois	Clémentines	Fruit de saison	Liégeois vanille
 <b>GOÛTER</b>	Pain, beurre, fruit	Pain maïs, confiture  lait  chocolaté	Pain avoine, Vache qui rit, fruit	Brioche, barre choco- lat, lait  chocolaté	Pain maïs, confiture lait  chocolaté

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.